

Erster Monitoring-Bericht zum KT-Beschluss XVIII/515 Sitzung am 07.12.2020 „Mehr Bio in der Gemeinschaftsverpflegung“

Inhalt

1. Beschlussvorlage: XVIII/515 Sitzung am 07.12.2020	2
2. Einleitung	3
Strategie:.....	3
Bio oder und regional	3
Kommunikation und Öffentlichkeitsarbeit:.....	4
3. Schulverpflegung	4
Sachstand.....	4
Herausforderungen	5
Aktuelle Projekte	5
4. Kantine.....	5
5. Kitas	6
6. Finanzen.....	6
7. Angebot	7
8. Bisher Erreichtes.....	8
9. Aktuelle Baustellen.....	8
10. Beitrag der ÖMR Süd.....	10

1. Beschlussvorlage: XVIII/515 Sitzung am 07.12.2020

Der Kreistag des Kreises Groß-Gerau fasst folgenden Beschluss:

1. Auf der Grundlage des Kreistagsbeschlusses vom 18.06.2018 Nachhaltige Entwicklung/ Beschaffung - Drucksache XVIII/233, strebt der Kreis Groß-Gerau an, seine Schulen und Kantinen mit 100 % an Lebensmitteln zu versorgen, die die Nachhaltigkeitskriterien der Agenda 2030 aus dem Jahr 2015 erfüllen.
2. Dabei sind 80 % Bio-Lebensmittel bis zum Jahr 2030 anzustreben. Dies gilt für die Schulverpflegung, die hauseigene Kantine und für Veranstaltungen, Feste und offizielle Anlässe für die der Kreis die Verantwortung trägt.
3. Zur Umsetzung dieses Zieles strebt der Kreis Groß-Gerau für die Mittagessensversorgung an den Schulen den Abschluss eines Rahmenvertrages mit Bio-Caterern an, der es den Schulen ermöglicht, Schulessen in 80% Bio-Qualität bis zum Jahr 2030 anbieten zu können. Die Schulen werden weiterhin aktiv in die Auswahl des Cateringunternehmens mit einbezogen, die Entscheidung für einen Caterer obliegt dem Gremium „Mensazirkel“ der Schulen.
4. Der Kreis unterstützt regionale Caterer bei der Einführung von nachhaltigen Biolebensmitteln und ihrer Biozertifizierung mit Beratung und Schulungen.
5. Der Kreis Groß-Gerau unterstützt die Ökolandbau Modellregion SÜD darin, die Biowertschöpfungsketten in der Region „vom Acker auf den Teller in der Gemeinschaftsverpflegung“ auszubauen.
6. Nach Ablauf eines jeden Jahres beginnend mit dem Jahr 2022 ist dem Kreistag ein Monitoring-Bericht über die erreichten Ziele (bezogen auf das Gesamtgewicht der eingesetzten Rohware) und die bestehenden Herausforderungen vorzulegen. Im Jahr 2025 ist über das weitere Vorgehen erneut zu beraten.
7. Entstehen Mehrkosten für die Mahlzeitenempfänger*innen wird eine finanzielle Unterstützung durch den Kreis Groß-Gerau für die Jahre 2021 bis 2025 gewährt. Für den Bereich der Schulen sind in der Endstufe ca. 250.000 € jährlich zusätzlich zu der bisherigen finanziellen Unterstützung zum Ausgabepersonal an den Schulen vorgesehen. Die erstmalig erforderlichen Haushaltsmittel in Höhe von 100.000 € für das Haushaltsjahr 2021 sind unter dem Kostenträger 03.65.0400 „Mittagessensangebote an Schulen“ eingeplant. Der Betrag ist in die kostendeckende Schulumlage einzurechnen. Für den Bereich der Kantine sind ca. 25.000 € vorgesehen. Die erforderlichen Haushaltsmittel hierfür sind unter dem Kostenträger 01.05.4403 „Organisation und Digitale Verwaltung - Kantine“ ab dem Haushaltsjahr 2021 eingeplant.

2. Einleitung

Die coronabedingten Einschränkungen hatten deutliche Auswirkungen auf die Arbeit bei der Umsetzung des Beschlusses. Es war eine unkalkulierbare Zeit für alle Caterer*innen und Schulen/Kantine gleichermaßen. Es war eine unternehmerisch belastende Zeit. Es haben viele Gespräche zwischen der Kreisverwaltung und den Unternehmen stattgefunden, eine Bereitschaft für die Umstellung seitens Caterer ist vorwiegend gegeben. Allerdings war die Sorge um das blanke Überleben des eigenen Betriebes für den Projekterfolg in der Pandemiezeit eher hemmend.

Auch fanden keine Kreisveranstaltungen statt, die einen höheren Bioanteil hätten berücksichtigen können. Das Personal wurde in Pandemiezeiten in anderen Fachbereichen, wie Gesundheitsamt eingesetzt.

Strategie:

Gleich nach dem KT-Beschluss hat sich ein Arbeitskreis „Bio macht Schule“ in der Kreisverwaltung gegründet. Dazu gehört der FB Gebäudemanagement mit dem SG Verpflegung, FB Regionalplanung mit den Fachdiensten Natur-, Wasser- und Bodenschutz und Klimaschutz und dem FB Organisation Zentrale Dienste mit der Kantine. Der Arbeitskreis soll um Kulturbüro (Veranstaltungen) und FB Bildung (Ganztag) erweitert werden. Zu jeder Sitzung kommt eine Vertretung aus der Geschäftsstelle Ökomodellregion Süd. Der Arbeitskreis ist eine zentrale Plattform, um die Umsetzung des Beschlusses voranzutreiben und die weiteren Meilensteine zu besprechen.

1. Beratung der Caterer
2. Öffentlichkeitsarbeit
3. Information und Austausch mit den südhessischen Verantwortlichen für die Gemeinschaftsverpflegung
4. Erhöhung des Angebots an Bio-Lebensmitteln, die bei der Gemeinschaftsverpflegung eingesetzt werden können
5. Umsetzung bei Kitas und kreiseigenen Veranstaltungen

Bio oder und regional

Diese Frage wird in allen Diskussionen mit den verschiedenen beteiligten Gruppen immer wieder gestellt. Dabei ergibt sich folgende Hierarchie für die Beschaffung und die Verwendung der für ein Essen benötigten Lebensmittel unter Beachtung der Nachhaltigkeitskriterien:

1. Bio-Lebensmittel aus Südhessen,

wenn es diese nicht gibt

2. Regionale Lebensmittel aus Südhessen
3. Bio-Lebensmittel aus der näheren Umgebung (Radius von 100 km)
4. Bio-Lebensmittel aus der EU
5. Fair Trade Lebensmittel

Hierbei wird berücksichtigt, dass die landwirtschaftlichen Betriebe aus Südhessen verbesserte Absatzmärkte finden sollen. Weiterhin sind aber auch Anreize zu schaffen, Bio-Lebensmittel aus der EU

durch solche aus dem eigenen Land und aus der eigenen Region produzierte Lebensmittel zu ersetzen. Denn sind Absatzmärkte für Bio-Lebensmittel, wie die Gemeinschaftsverpflegung erstmal vorhanden, besteht immer die Möglichkeit, die Herkunft zu verändern.

Kommunikation und Öffentlichkeitsarbeit:

Über den KT-Beschluss wurde in der Presse ausführlich berichtet. Ein aktueller Bericht war im November 2021 im GG-Echo. Es wurde über die Schulen in Nauheim und Raunheim berichtet, die als eine der ersten nach dem Beschluss auf 80% Bio umgestellt haben. (GG-Echo, 01.12.2021 – Anlage 1)

Mit der Unterstützung der ÖMR fanden mittlerweile zwei Vernetzungstreffen der Fachpersonen für Schulverpflegung der Südhessen-Region statt. Der Kreis Groß-Gerau mit seinem Beschluss wird als Pilotprojekt angesehen. Einen ähnlichen Beschluss in Südhessen gibt es nur in der Stadt Darmstadt (50% Bio in den Kitas). Andere Kreise sind auf der politischen Ebene noch zurückhaltend, den Fokus auf Bio-Lebensmittel in der Gemeinschaftsverpflegung zu legen. Die regionale Herkunft wird häufig als bedeutender für die örtliche Landwirtschaft benannt.

Für die Ganztagsbetreuung in den Schulen wurden zwei Workshops organisiert (digital), um auf den Beschluss hinzuweisen.

Auch bei der Schulleiterdienstversammlung des Kreises Groß-Grau wurde 2021 über den Beschluss und die Umsetzung berichtet. Nur durch breite und transparente Kommunikation ist eine erfolgreiche Umsetzung der Beschlussinhalte möglich.

3. Schulverpflegung

Sachstand

Im Kreis Groß-Gerau sind (Stand Schuljahr 2020/21) 27 Schulen im Ganztage. Bis 2026 werden noch weitere 17 (Grund-)schulen in den Ganztage wechseln. Diese Schulen werden bei der Erstellung eines schulindividuellen Mittagessenskonzeptes vom Sachgebiet Verpflegung fachlich begleitet. So gibt es bei allen Schulen Mensagremien in denen neben der Schulleitung Elternvertretungen und der Kreis die zukünftige Essensversorgung besprechen und planen.

Zurzeit arbeiten an den Schulen insgesamt 10 Caterer, die zum Teil bereits biozertifiziert sind, bzw. Interesse angemeldet haben, sich im Laufe des Jahres 2022 zertifizieren zu lassen. Drei Caterer waren bei Start des Pilotprojektes bereits biozertifiziert. Vier weitere Caterer haben mit dem Beratungsprozess und/oder der Biozertifizierung begonnen. Lediglich drei Caterer wünschen keine Biozertifizierung.

Zwei (Grund-)Schulen werden seit September 2021 bereits mit 80% Biomittagessen beliefert.

Weiterhin nimmt eine Grundschule seit Januar 2022 an einem 18monatigen Projekt „Unser cleveres Esszimmer“ zur Ernährungsbildung und Kompetenzschulung teil. In den Mensagremien zeichnet sich eine Tendenz für mehr vegetarische Gerichte bis hin zu festen vegetarischen Tagen ab. Teilnehmende Eltern äußern den Wunsch, das Bioangebot vor allem bei den Komponenten zu erweitern, die Kinder viel und häufig verzehren, wie beispielsweise Nudeln, Kartoffeln und Reis. Cateringunternehmen stehen in Kontakt

mit ortsansässigen Lieferanten, um ihr Sortiment für regionale ökologisch erzeugte Rohprodukte zu erweitern.

Herausforderungen

Die Vernetzung aller Akteure und der Informationsfluss ist in Zeiten von Corona nur digital möglich. Schulschließungen und ausfallende Mensagremien führen zudem zu Verzögerungen beim Wissenstransfer rund um das Projekt. Aufgrund der Pandemie kommt es in einigen Schulen zu Personalknappheit. Dadurch liegt die Priorisierung bei der Aufrechterhaltung des Schulbetriebs und nicht prioritär bei der Neukonzeption der Mittagessen. Eltern fehlt häufig der Einblick/Überblick in und zu den komplexen Zusammenhängen von Lieferketten, Verfügbarkeit und Regionalität biologischer Produkte in Hinblick auf das Mittagessen ihrer Kinder. Eine Preissensitivität in Bezug auf Bioprodukte wird dagegen von Seiten der Eltern nicht geäußert. Ein Grund könnte die derzeitige Preisstabilität der Mittagessen durch den Zuschuss des Kreises sein.

Die Identifizierung und Bindung verlässlicher Lieferanten von regionalen ökologischen Produkten stellt die Cateringunternehmen aktuell noch vor große Herausforderungen.

Aktuelle Projekte

Aktuell wird an der Anfertigung eines Leistungskatalogs zur Bewertung und Umsetzung des 80% Ziels gearbeitet. Der Leistungskatalog soll bei neuen Ausschreibungen im Mensagremium ausführlich vorgestellt werden. Schulen und Mensen werden bei der Umstellung des Speisenangebotes auf regionale, biologische Menüs beraten, ebenso wie schuleigene Projekte fachlich unterstützt. Weitere Projekte zum Thema „Ernährungsbildung“ in Schulen sollen vorgestellt und gefördert werden. Dazu wird eine enge Vernetzung von Caterern und Schule angestrebt.

4. Kantine

Ab dem 01.10.2021 wurde der Anteil an eingesetzten Bio-Produkten in der Kantine des Landratsamtes Groß-Gerau erhöht. Der Kantinenbetreiber trägt dafür Sorge, dass seit diesem Zeitpunkt die komplette Kaffeeversorgung in allen Organisationsbereichen ausschließlich in Bio-Qualität (Kaffee, Milch, Zucker) angeboten wird. In der Hauptverpflegung werden Gemüse- und Sättigungsbeilagen (bspw. Reis, Nudeln) soweit wie möglich auf Bio-Qualität umgestellt und Molkerei-, sowie Eiprodukte durch Produkte in Bio-Qualität ersetzt. Auch einzelne Getränke (z.B. Limonaden und Schorlen) befinden sich in Bio Qualität im Angebot.

Vor der Umstellung wurden alle Warengruppen hinsichtlich Alternativen in Bio-Qualität analysiert und die Kosten für Produkte in Bio-Qualität gegenübergestellt. In der ersten Phase wurden Produkte auf Bio umgestellt, bei denen dies mit geringen Kostenaufschlägen verbunden war. Die Mehrkosten werden über den Essenzuschuss gedeckt.

Der Konzessionsnehmer ist in Abstimmung mit der Kreisverwaltung bestrebt, die Produktliste an Bio-Produkten stetig zu erweitern. Die Umsetzung ist abhängig vom Zusammenspiel von Verfügbarkeit und Preisgestaltung der Gerichte. Gerade in Bezug auf die Anlieferung der Produkte wird angestrebt, dass die Ware nicht nur biologisch und nachhaltig angebaut wird, sondern auch regional beziehbar ist.

Seit Herbst 2021 werden zudem saisonales Gemüse und Kartoffeln der Firma Querfeld (zum Teil in Bio-Qualität) bezogen. Querfeld vermarktet Obst und Gemüse, welches von Supermärkten abgelehnt wird, weil es zu krumm, zu groß oder zu klein ist. So konnten durch die Zusammenarbeit mit der Firma Querfeld bereits über 400 Kg Obst und Gemüse in der Kreisverwaltung verwertet werden.

Eine kürzlich durchgeführte Gästenumfrage mit 128 Teilnehmenden bestätigte der Kantine in der Rubrik Geschmack/Qualität ein sehr gutes Ergebnis. Zudem gaben 78% der Befragten an, dass das neue Bio-Konzept bekannt ist und das ausgebaut Bio-Angebot geschätzt wird.

In der Kantine des Landratsamtes wird gemeinsam mit dem Kantinenbetreiber kontinuierlich an den Themen Bio-Sortiment und Regionalität gearbeitet. Zudem wird in der nächsten Ausschreibung für den Kantinenbetrieb (voraussichtlich in 2024) das Thema Bio und Regionalität noch einen größeren Schwerpunkt einnehmen.

Neben den Themen Bio und Regionalität spielen auch Themen wie Abfallvermeidung eine wichtige Rolle in der Kantine. Einwegverpackungen wurden soweit wie möglich aus der Kantine verbannt. Es gibt ein Mehrwegsystem für Essensboxen und Kaffeebecher. Gegen Ende der Mittagsessenzeit dürfen auch Speisen ausgehen, damit nicht bis zum Ende produziert und dann Lebensmittel unnötig vernichtet werden.

5. Kitas

Die ca. 85 Kindertageseinrichtungen im Kreis liegen im Verantwortungsbereich der Städte und Gemeinden. Das Mittagessen ist dort sehr unterschiedlich organisiert. Aktuell liegt der Schwerpunkt der Anstrengungen der Kreisverwaltung bei der Etablierung von mehr Bio bei den Caterern und der Umsetzung in den Schulen. Darüber erhalten die Kitas die Möglichkeit, auch Bio-Caterer mit der Herstellung von Mittagessen zu beauftragen. Die Kitas werden zu einem späteren Zeitpunkt weiter vertieft.

6. Finanzen

Im Kreis Groß-Gerau sind (Stand Schuljahr 2020/21) 27 Schulen im Ganztagsbetrieb. Bis 2025 werden noch weitere 17 (Grund-)schulen in den Ganztagsbetrieb wechseln. Das Interesse der Elternschaft an biologischen und regionalen Lebensmitteln nimmt vor allem in Grundschulen des Kreises zu. Während in einigen Schulen des Kreises die Nachfrage nach biologisch erzeugten Mittagessen in den Mensagremien zunehmend Beachtung findet, ist die Resonanz in **strukturschwachen** Schulen trotz derzeitiger Preisstabilität im Mittagessen eher zurückhaltend. Die Zurückhaltung wird in fehlender Erfahrung mit Bio-Lebensmitteln im privaten Gebrauch (vor allem durch die höheren Kosten) begründet.

Bisheriger Abruf der bereit gestellten HH-Mittel

HHJ 2021 50.000 €:

Lediglich eine neue Schule hat zum Schuljahr 2021/22 in den Ganztagsbetrieb gewechselt, für die es eine Neuausschreibung geben wird. Ein grundsätzlicher Caterer-Wechsel wurde aufgrund der Pandemielage den Schulen nicht empfohlen.

HHJ 2022 100.000€:

Ein Caterer-Wechsel zu einem Bio-Anbieter (>50% Bioanteil) ist für Bestandsschulen erst zum Schuljahresbeginn 2022/23 (ab 1.08.22) möglich, daher können max. 5/12 des Gesamtjahres-Zuschuss mit 0,50 €/ Bioessen gefördert werden.

Ab HHJ 2023 250.000 €:

Ab diesem Zeitpunkt könnten, sofern gewünscht, alle Essen in einem HH-Jahr mit einem Bio-Anteil von bis zu 80% angeboten werden.

Kantine:

Der Mittagessenzuschuss ist in den vergangenen zwei Jahren moderat gestiegen, dies ist jedoch primär nicht auf die Ausweitung des Biosortiments zurückzuführen, sondern auf deutlich sinkende Essenzahlen aufgrund der Pandemie. Die seinerzeit bei der Ausschreibung kalkulierten jährlichen Gesamtkosten werden bis dato noch leicht unterschritten. Die Preise in der Kantine sind in den letzten Jahren nicht erhöht worden.

7. Angebot

Das Angebot von Bio- und regionalen Produkten (Vielzahl von landwirtschaftlichen Produkten und eine ausreichende Menge) auf dem südhessischen Markt, das für Caterer ganzjährig interessant wäre, ist leider noch sehr begrenzt. Hinzu kommt, dass es noch zu wenig vorbereitetes Gemüse für den Großkücheneinsatz auf dem Markt gibt. Die Geschäftsstelle der Ökomodellregion hat sich als Ziel für 2022 vorgenommen, die ökologischen Wertschöpfungsketten in der Region unter die Lupe zu nehmen. Die Caterer können nicht alle landwirtschaftlichen Betriebe der Region bereisen um die verschiedenen benötigten Waren zu beziehen. Es müssen Strukturen aufgebaut werden, auch hessenweit, die die Verteilung und Versorgung mit regionalen ökologischen Produkten gewährleisten. Aktuell ist der Einsatz von Bioprodukten in einer Größenordnung von 80 % aus der Region Südhessen aufgrund fehlender Verfügbarkeit nicht möglich. Biolebensmittel werden aus anderen Teilen Deutschlands, der EU aber auch aus dem internationalen Ausland hinzugekauft werden müssen.

Die Zusammenarbeit mit dem Einzelhandel ist vorhanden. Es soll u.a. bei Transgourmet in Riedstadt ein Pilotprojekt aus dem hessischen Ried gestartet werden, das gezielt Gemüse für die Caterer vorbereiten wird. Es sind zwei Gemüsesorten vorgesehen. Wichtig dabei sind die flankierenden Marketingmaßnahmen hierfür, um mehr Landwirt*innen für die Umstellung zu überzeugen.

Es gibt auch bereits Gespräche mit einer hessischen Firma, die neben der konventionellen eine zweite Linie zur Verarbeitung von Bioprodukten eröffnen würde. Das ist ein wichtiger Schritt für die Gemeinschaftsverpflegung. Die Rahmenbedingungen für die Verarbeitung von landwirtschaftlichen Produkten müssen verbessert werden: vom Acker auf den Teller. Abnahme und Aufbereitung von regionalen Bio-Produkten ist ein wichtiger Baustein auf diesen Weg. Die ÖMR ist hier ein wichtiger Ansprechpartner.

8. Bisher Erreichtes

Positiv ist festzustellen, dass trotz der Unsicherheiten, die die Pandemie für die Caterer und andere für die Gemeinschaftsverpflegung Verantwortliche mit sich gebracht hat, eine große Offenheit für das Thema „Mehr Bio in der Gemeinschaftsverpflegung“ seitens des Arbeitskreises erfahren wurde. Das stimmt positiv für die weiteren Anstrengungen.

- Zwei von drei neuen Rahmenverträgen für die Schulverpflegung wurden mit einem Biocaterer abgeschlossen. Eine Schule mit Biocaterer probiert eine neue Empfehlung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung bei zwei Menüs aus, an zwei kompletten Tagen nur vegetarische Mahlzeiten anzubieten. Gestartet im Herbst 2021.
- Vier Caterer aus dem Kreis werden sich mit der finanziellen Unterstützung des hessischen Umweltministeriums (Referat Ernährung) im Jahr 2022 für ökologische Produkte in allen Themen rund um Bio-Zertifizierung beraten lassen.
- Es gibt eine größere Bereitschaft, auf Bio umzustellen, als angenommen. Das Argument „zu teuer“ ist nicht mehr aktuell: Preistreiber ist Fleisch: bei Umstellung auf Bio mit mehr Gemüse steigt nicht automatisch der Preis
- Zertifizierung ist notwendig, um Qualitätsstandards sicher zu stellen. Ohne geht es nicht.
- Aktuell laufen Gespräche in Mensazirkeln für die nächsten Ausschreibungen mit Beginn der Lieferung ab Herbst 2022.
- Mensazirkel (Eltern, Schulleitung, Verwaltung) erweisen sich als gutes Medium, um über neue Ernährungskonzepte zu diskutieren.
- Das bio-regionale Angebot in der Kantine ist gut beworben worden und wird durch die Beschäftigten gern angenommen.

9. Aktuelle Baustellen

- Schaffung der Wertschöpfungsketten in der Region, d.h. auf dem Weg vom Bauernhof auf den Teller muss das Gemüse noch verarbeitet werden (geschält, geschnitten etc.), damit es das Cateringunternehmen kaufen und einsetzen kann. Verarbeitungsstrukturen sind kaum vorhanden. Defizit auf dem Markt in Südhessen / hessenweit!
- Das Thema „Bio-Essen“ muss in den Schulen breiter diskutiert werden: Wertschätzung von Essen, Herkunft von landwirtschaftlichen Produkten, Folgen der Produktionsweisen, Schulgarten, Reduzierung von Lebensmittel-Abfällen. Hier fehlt eine pädagogische Koordinationsstelle um das Thema besser in den Schulen zu verankern zu können.
- Einbeziehung der Gemeinden und sonstigen Träger mit ihren Orten der Gemeinschaftsverpflegung, wie Kitas, Altenheime, sonstige Kantinen. So haben sich mindestens zwei der Caterer bereit erklärt, sich zertifizieren zu lassen. Deren Hauptabnehmer sind vor allem Kitas. Ein Dialogprozess mit den Beteiligten zur Umstellung auf mehr Bio wurde noch nicht angestoßen. Von den Gemeinden und sonstigen Trägern gibt es aktuell keinen finanziellen Zuschuss. Die Frage des Umgangs mit möglichen Mehrkosten ist noch nicht geklärt.
- Weiterhin ist die regionale Einbindung aller Akteure bei Informationskampagnen vor Ort in der Bevölkerung, über Pressemitteilungen, Berichten an das Ministerium, sowie bei der Akquise von weiteren Drittmitteln ein entscheidender Erfolgsfaktor.

- Der Ukraine-Krieg kann im Moment nicht vorhersehbare Auswirkungen auf die Verfügbarkeit von bestimmten Lebensmitteln haben. Die Folgen für das Projekt können im Moment nicht abgeschätzt werden.

10. Beitrag der ÖMR Süd

Zum Monitoring-Bericht des Projekts „Bio macht Schule – Erhöhung des Bio-Anteils in der öffentlichen Essensversorgung in Groß-Gerau“

Die Ökomodellregion ist ein öffentliches Projekt zur Förderung des Ökolandbaus als Leitbild einer nachhaltigen Landwirtschaft in der Region. Ziele sind neben der Ausweitung der ökologischen Produktion gleichzeitig die Förderung regionaler Wertschöpfungsketten und die Sensibilisierung von Verbraucher*innen für gesunde Bio-Lebensmittel. Die Ökomodell-Region Süd umschließt einen großen Teil Südhessens und setzt sich seit 2021 aus dem Landkreis Darmstadt-Dieburg, dem Odenwaldkreis, dem Kreis Bergstraße, dem Kreis Groß-Gerau und der Wissenschaftsstadt Darmstadt zusammen.

Seit dem Kreistagsbeschluss vom 07.12.2020 konnte das Team der Geschäftsstelle in der Umsetzung des oben genannten Vorhabens zahlreiche Unterstützung anbieten. Darunter:

- Infoveranstaltungen in Kooperation mit BioBittel!, einer Initiative der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung. Ziel ist es politische Entscheiderinnen und Entscheider, Vergabestellen, Fachreferate sowie Leiterinnen und Leiter von Verzehreinrichtungen auf ihrem Weg zu mehr Bio in öffentlichen Küchen mit Hintergrundinformationen, Handlungshilfen und Netzwerk-Veranstaltungen unterstützen.
- Konzeptionelle Unterstützung der vom Kreis GG beteiligten Fachdienste und Sachgebiete, wie Verpflegung, Nachhaltigkeit/Klimaschutz, Natur-, Wasser- und Bodenschutz, Kreiseigene Kantine bei der Bearbeitung der laufenden Fragestellungen.
- Vernetzung mit anderen Personen und Gebietskörperschaften zu Etablierung/Abprache einer gemeinsamen Strategie in Südhessen.
- Teilnahme am Arbeitskreis sowie an offenen Sprechstunden mit den Cateringunternehmen
- Insgesamt konnten vier Unternehmen aus dem Kreis Groß-Gerau für das Förderprogramm „Prozessberatung von Kantinen und Caterern im Bereich Nachhaltigkeit“ des Umweltministeriums im Rahmen der Ernährungsstrategie gewonnen und vermittelt werden. Die Teilnehmenden erhalten eine umfangreiche Beratung zu den für sie relevanten Themen im Wert von max. 5.000 € pro Unternehmen.
- Planung einer begleitenden Veranstaltungsreihe zu Bio Lebensmitteln und Landwirtschaft in Kooperation mit der Volkshochschule Groß-Gerau, Testlauf in 2022.
- Organisation von Treffen zwischen Bio-Landwirten aus der Region und Großhändlern

Erfahrungen und Handlungsempfehlungen der ÖMR Süd

Gemeinsam mit Landwirt*innen aus dem Projektgebiet und den Unternehmen Transgourmet (Handel) sowie einem weiteren Betrieb für Verarbeitung und Handel wurden Gespräche aufgenommen. Sie zeigten sich aufgrund des Kreistagsbeschlusses interessiert, mehr regionale Bioprodukte in ihr Sortiment aufzunehmen, um die Zusammenarbeit mit Betrieben der Gemeinschaftsverpflegung zu verstärken. Erste Rücksprachen mit den Landwirt*innen lassen jedoch darauf schließen, dass es für die meisten unserer regionalen Bio-Betriebe unter den vorherrschenden Rahmenbedingungen (z.B. Preisgefüge, Verbindlichkeit Anbau/Abnahme) herausfordernd sein wird, den Großverbrauchermarkt erfolgreich zu erschließen. Ein Gutachten, das von der ÖMR Süd in 2022 in Auftrag gegeben werden soll, wird die Möglichkeiten zum Aufbau von kurzen Bio-Wertschöpfungsketten prüfen und als Grundlage für weitere

Stand: 02.04.2022

Projektentscheidungen dienen. Der Großhandel kann aufgrund seiner Sortimentsgröße und –breite, sowie den Möglichkeiten international zu agieren, andere Preise realisieren, als es den regionalen Landwirt*innen gegeben ist.

Folgende Punkte gilt es im Auge zu behalten:

- Die Kreise Darmstadt-Dieburg, Odenwald und Bergstraße, Kooperationspartner und Träger der ÖMR-Süd sind bei der Formulierung eigener Ziele aktuell zögerlich. Lediglich die Wissenschaftsstadt Darmstadt hat einen ähnlichen Beschluss gefasst (50 % Bio, Regio, Fair). In der ÖMR Süd-Lenkungsgruppe besteht diesbezüglich kein Konsens. Die Bestrebungen des Kreises Groß-Gerau werden demnach als Pilotprojekt angesehen und können bei einer guten Umsetzung richtungweisend für weitere Kreise der Region sein und neue Menschen für Bio-Lebensmittel sensibilisieren.
- Für die weitere Ausgestaltung wird das Erstellen eines Projektplans mit Zwischenzielen empfohlen.
- Die aktuellen Rahmenbedingungen sind für die Landwirt*innen eher ungünstig betreffend Preisgefüge, Verbindlichkeit Anbau/Abnahme. Ein Dialog mit dem Großhandel ist aufgenommen und muss fortgeführt werden.
- Die Region Südhessen zeigt ein eingeschränktes Angebot an Bio-Regionaler-Ware. Hier fehlt es sowohl an Rohware, als auch an vorverarbeiteter Schälware. Neue Betriebe für die Verarbeitung und Weitergabe an Großküchen müssen entstehen und rentabel sein (Stichpunkte: Schlachthof, Molkerei, Verarbeitung, Logistik).
- Aktuell werden Bioprodukte teilweise überregional oder global beschafft. Die Wertschöpfung liegt in diesem Fall außerhalb der Region.
- Der finanzielle Input aus Kreis-/Fördermitteln für weitere Projekte zur Umsetzung des Beschlusses sollte gesteigert werden, bspw. Kreisweite Bio-Kampagne oder Koordinationsstelle pädagogisches Angebot